



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

10 mars 2016

### Innehållsförteckning

#### IV Upplysningar

##### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

###### Europeiska kommissionen

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2016/C 94/01 | Eurons växelkurs .....   | 1 |
| 2016/C 94/02 | Kommissionens beslut av den 9 mars 2016 om inrättande av kommissionens expertgrupp för<br>elsammanlänkningsmål ..... | 2 |

##### UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2016/C 94/03 | Gastyper och därtill hörande anslutningstryck i enlighet med artikel 2.2 i Europaparlamentets och<br>rådets direktiv 2009/142/EG om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen ..... | 6 |
|--------------|--|---|

#### V Yttranden

##### FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

###### Europeiska kommissionen

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2016/C 94/04 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7952 – Bridgepoint Group/Smyk Group) – Ärendet<br>kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> ..... | 7 |
|--------------|---|---|

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2016/C 94/05

Offentliggörande av ett namn på en garanterad traditionell specialitet enligt artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

9 mars 2016

(2016/C 94/01)

1 euro =

| Valuta | Kurs              | Valuta  | Kurs |                        |           |
|--------|-------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD    | US-dollar         | 1,0973  | CAD  | kanadensisk dollar     | 1,4705    |
| JPY    | japansk yen       | 123,63  | HKD  | Hongkongdollar         | 8,5216    |
| DKK    | dansk krona       | 7,4614  | NZD  | nyzeeländsk dollar     | 1,6192    |
| GBP    | pund sterling     | 0,77135 | SGD  | singaporiensk dollar   | 1,5171    |
| SEK    | svensk krona      | 9,2920  | KRW  | sydkoreansk won        | 1 329,63  |
| CHF    | schweizisk franc  | 1,0978  | ZAR  | sydafrikansk rand      | 16,8748   |
| ISK    | isländsk krona    |         | CNY  | kinesisk yuan renminbi | 7,1466    |
| NOK    | norsk krona       | 9,3964  | HRK  | kroatisk kuna          | 7,5620    |
| BGN    | bulgarisk lev     | 1,9558  | IDR  | indonesisk rupiah      | 14 452,27 |
| CZK    | tjeckisk koruna   | 27,047  | MYR  | malaysisk ringgit      | 4,5147    |
| HUF    | ungersk forint    | 309,62  | PHP  | filippinsk peso        | 51,417    |
| PLN    | polsk zloty       | 4,3149  | RUB  | rysk rubel             | 78,7670   |
| RON    | rumänsk leu       | 4,4637  | THB  | thailändsk baht        | 38,724    |
| TRY    | turkisk lira      | 3,1902  | BRL  | brasiliansk real       | 4,0740    |
| AUD    | australisk dollar | 1,4650  | MXN  | mexikansk peso         | 19,5511   |
|        |                   |         | INR  | indisk rupie           | 73,6840   |

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

**KOMMISSIONENS BESLUT****av den 9 mars 2016****om inrättande av kommissionens expertgrupp för elsammanlänkningsmål**

(2016/C 94/02)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, och

av följande skäl:

- (1) Europeiska rådet av den 20 och 21 mars 2014 efterlyste ett snabbt genomförande av alla åtgärder för att uppnå målet att åstadkomma sammankoppling motsvarande minst 10 % av den installerade elproduktionskapaciteten för alla medlemsstater. Europeiska rådet uppmanade kommissionen att föreslå specifika sammankopplingsmål som skulle uppnås till 2030.
- (2) I kommissionens meddelande *Europeisk strategi för energitrygghet* <sup>(1)</sup> föreslogs att det befintliga sammanlänkningsmålet på 10 % skulle höjas till 15 % till 2030, samtidigt som hänsyn skulle tas till kostnadsaspekter och möjligheter till kommersiella utbyten i de berörda regionerna.
- (3) Europeiska rådet av den 23 och 24 oktober 2014 uppmanade kommissionen att regelbundet lämna rapporter till rådet i syfte att klara målet på 15 % till 2030, i enlighet med kommissionens förslag, och fastställde att målet huvudsakligen skulle uppnås med hjälp av genomförandet av projekt av gemensamt intresse.
- (4) I meddelande *En ramstrategi för en motståndskraftig energiunion med en framåtblickande klimatpolitik* <sup>(2)</sup> konstaterades att ett särskilt mål för lägsta sammanlänkningsnivå för elsektorn satts till 10 % av en medlemsstats installerade elproduktionskapacitet och att det målet ska vara uppnått till 2020. I meddelandet angav kommissionen också att den 2016 skulle lägga fram en rapport om vilka åtgärder som är nödvändiga för att uppnå målet på 15 % till 2030.
- (5) I meddelandet *Att nå elsammanlänkningsmålet på 10 % – Att rusta Europas elnät för 2020* <sup>(3)</sup> fastställde kommissionen att det krävs mer än behövs mer än 10 % sammanlänkningskapacitet för att man ska kunna fullborda den inre marknaden för el, som särskilt ska bryta isoleringen av öar i elsystemet, säkerställa energiförsörjning till alla konsumenter och öka den andel av elproduktionen som är baserad på intermittenta förnybara energikällor, och att EU:s och medlemsstaternas insatser måste styras av behovet för alla medlemsstater att nå minst 15 % senast 2030.
- (6) Europeiska rådet av den 19 och 20 mars 2015 efterlyste påskyndande av infrastrukturprojekt, inbegripet sammankopplingar särskilt i randområden, för el och gas för att säkerställa energitrygghet och en välfungerande inre energimarknad.
- (7) Samtidigt innebär skillnaderna mellan medlemsstaterna i fråga om geografiskt läge och energimixens och energiförsörjningens struktur att en bedömning måste göras från fall till fall, på grundval av en noggrann analys av flaskhalsarna och med beaktande av kostnaderna. De regionala samarbetsstrukturerna – de regionala grupperna för el som inrättats genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 347/2013 <sup>(4)</sup> (TEN-E-förordningen) och de berörda högnivågrupperna för energiinfrastruktur – kommer att vara viktiga forum för diskussioner och överenskommelser om det fortsatta arbetet.
- (8) Dessa högnivågrupper ger en politisk dimension, strategisk styrning och politiska riktlinjer för det tekniska arbetet och hjälper till att hitta och främja prioriterade projekt i de berörda regionerna. Vid sidan av den befintliga högnivågruppen för den baltiska energimarknadens sammanlänkningsplan (BEMIP), som reformerades 2015, inrättades två högnivågrupper under 2015: högnivågruppen om sammanlänkningsplaner för Sydvästeuropa (Iberiska halvön) och högnivågruppen för sammankoppling av gasnäten i Central- och Sydösteuropa (Cesec).

<sup>(1)</sup> COM(2014) 330 final.<sup>(2)</sup> COM(2015) 80 final.<sup>(3)</sup> COM(2015) 82 final.<sup>(4)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 347/2013 av den 17 april 2013 om riktlinjer för transeuropeiska energiinfrastrukturer och om upphävande av beslut nr 1364/2006/EG och om ändring av förordningarna (EG) nr 713/2009, (EG) nr 714/2009 och (EG) nr 715/2009 (EUT L 115, 25.4.2013, s. 39).

- (9) Expertgruppen bör inrättas för att ge kommissionen och de regionala samarbetsstrukturerna tekniska råd om hur de bäst kan överföra sammanlänkingsmålet på 15 % till olika mål på regional eller nationell nivå eller till mål för gränsområden samt råd om de viktigaste tekniska aspekterna förbundna med genomförandet av de nödvändiga sammanlänkningarna, inklusive sådana som behövs för att uppnå sammanlänkingsmålet på 10 %.
- (10) Expertgruppen bör ha en sammansättning som ger en jämvikt mellan olika relevanta expertisområden och intresseområden och balans vad gäller kön och geografiskt ursprung. Expertgruppen bör därför bestå av företrädare för byrån för samarbete mellan energitillsynsmyndigheter (Acer), det europeiska nätverket av systemansvariga för överföringssystemen (Entso) – i synnerhet systemansvariga på elområdet – samt experter och berörda organisationer som företräder industrin, den akademiska världen och den icke-statliga sektorn med relevant sakkunskap om den inre marknaden för energi och om sammanlänkingsfrågor.
- (11) Regler för hur expertgruppens medlemmar får lämna ut information bör fastställas.
- (12) Personuppgifter bör behandlas i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001<sup>(1)</sup>.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

##### Syfte

Härmed inrättas expertgruppen för elsammanlänkingsmål (expertgruppen).

#### Artikel 2

##### Uppgifter

1. Expertgruppen ska ha följande uppgifter:
  - a) Efter att ha kartlagt de faktorer som skulle kunna påverka utbytet av el mellan medlemsstaterna ska expertgruppen ge kommissionen tekniska råd om metoderna för att överföra sammanlänkingsmålet på 15 % till regionala mål, nationella mål och/eller mål för gränsområden vilka ska uppnås till 2030, samtidigt som den beaktar kostnadsaspekter och potentialen för kommersiella utbyten i berörda regioner.
  - b) Expertgruppen ska på begäran lämna tekniska råd om hur målet på 10 % kan uppnås, kartlägga risker som skulle kunna medföra att målet inte uppnås till 2020 och föreslå kommissionen lösningar på problem som hindrar genomförandet, i synnerhet när det gäller finansiering av projekt och tillståndsförfaranden.
2. När expertgruppen utför sina uppgifter enligt punkt 1 ska den regelbundet samråda med regionala samarbetsstrukturer, dvs. de regionala grupperna för el som inrättats genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 347/2013, liksom de berörda högnivågrupperna för energiinfrastruktur.

#### Artikel 3

##### Samråd

Kommissionen och GD Energi får rådgöra med expertgruppen i alla frågor som rör elsammanlänkning.

#### Artikel 4

##### Medlemmar

1. Expertgruppen ska bestå av högst 15 medlemmar som väljs ut bland
  - a) byrån för samarbete mellan energitillsynsmyndigheter (Acer),
  - b) det europeiska nätverket av systemansvariga för överföringssystemen på elområdet (Entso-E) och gasområdet (Entso-G),
  - c) europeiska branschorganisationer,
  - d) akademiska organisationer och forskningsorganisationer specialiserade på den inre marknaden för energi och energiinfrastrukturfrågor med fokus på el,

<sup>(1)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 av den 18 december 2000 om skydd för enskilda då gemenskapsinstitutionerna och gemenskapsorganen behandlar personuppgifter och om den fria rörligheten för sådana uppgifter (EGT L 8, 12.1.2001, s. 1).

- e) berörda icke-statliga och internationella organisationer specialiserade på den inre marknaden för energi och energiinfrastrukturfrågor med fokus på el, och
  - f) enskilda medlemmar med ett personligt mandat som har gedigen sakkunskap om de områden som avses i artikel 2.1.
2. Samma antal suppleanter som medlemmar får utses. Suppleanter ska utses på samma villkor som medlemmar, och suppleanterna ska automatiskt ersätta ledamöter som är frånvarande eller har förhinder.
  3. Medlemmar som inte längre aktivt kan medverka vid expertgruppens överläggningar, som avgår eller som inte iakttar bestämmelserna i artikel 5.1 eller artikel 339 i fördraget ska inte längre kallas för att delta i expertgruppens sammanträden och de får ersättas under den tid som återstår av deras uppdrag.
  4. Medlemmar som har ett personligt mandat ska agera oberoende och i det allmännas intresse.
  5. Personuppgifter ska samlas in, behandlas och offentliggöras i enlighet med förordning (EG) nr 45/2001.

#### Artikel 5

##### Utnämning

1. Medlemmarna ska utnämnas av GD Energi bland specialister som har kännedom om de områden som avses i artikel 2 och som har svarat på inbjudan att lämna ansökningar.

Var och en av de organisationer som avses i led c, d och e i artikel 4 ska föreslå en företrädare och hans eller hennes suppleant. Generaldirektören för GD Energi får vägra att godkänna en företrädare eller suppleant om han eller hon inte motsvarar den profil som anges för ansökningsomgången. I sådana fall ska den berörda organisationen uppmanas att utnämna en annan företrädare eller suppleant.

De medlemmar som avses i led a och b i artikel 4 ska inte delta i den allmänna ansökningsomgången utan direktutnämnas.

2. Medlemmarna ska utses för en period på två och ett halvt år, som kan förlängas en gång.
3. När det gäller medlemmar som har ett personligt mandat får samma antal suppleanter som medlemmar utses. Suppleanter ska utses på samma villkor som medlemmar. Suppleanterna ska automatiskt ersätta ledamöter som är frånvarande eller har förhinder.
4. Namnen på organisationer och individer som utsetts med personligt mandat ska offentliggöras i kommissionens register över expertgrupper och andra liknande organ (*registret*).

#### Artikel 6

##### Verksamhet

1. Expertgruppens ordförande ska vara en företrädare för GD Energi.
2. Efter GD Energis godkännande får expertgruppen inrätta arbetsgrupper som undersöker särskilda frågor inom ramen för en uppdragsbeskrivning som fastställts av expertgruppen. Sådana arbetsgrupper ska upplösas så snart de har fullgjort sitt uppdrag.
3. Kommissionens företrädare får bjuda in externa experter med specialkompetens i en fråga på dagordningen, för att tillfälligt delta i expertgruppens eller arbetsgruppens arbete. Kommissionens företrädare får dessutom ge observatörsstatus till enskilda personer eller organisationer i enlighet med regel 8.3 i de allmänna reglerna för kommissionens expertgrupper och kandidatländer.
4. Företrädare för expertgruppens medlemmar och deras suppleanter, liksom även inbjudna experter och observatörer, ska omfattas av tystnadsplikt enligt fördragen och deras genomförandebestämmelser, och även av kommissionens säkerhetsbestämmelser när det gäller skydd av säkerhetsskyddsklassificerade EU-uppgifter enligt bilagan till kommissionens beslut (EU, Euratom) 2015/443/EG<sup>(1)</sup> och beslut 2015/444<sup>(2)</sup>. Om de inte uppfyller dessa skyldigheter får kommissionen vidta lämpliga åtgärder.
5. Expertgruppens och undergruppens möten ska hållas i kommissionens lokaler. Kommissionen ska tillhandahålla sekretariatstjänster. Andra kommissionstjänstemän med intresse av överläggningarna får närvara vid expertgruppens och arbetsgruppens möten.

<sup>(1)</sup> Kommissionens beslut (EU, Euratom) 2015/443 av den 13 mars 2015 om säkerhet inom kommissionen (EUT L 72, 17.3.2015, s. 41).

<sup>(2)</sup> Kommissionens beslut (EU, Euratom) 2015/444 av den 13 mars 2015 om säkerhetsbestämmelser för skydd av säkerhetsskyddsklassificerade EU-uppgifter (EUT L 72, 17.3.2015, s. 53).

6. Expertgruppen ska anta sin arbetsordning med utgångspunkt i mallen för arbetsordningen för expertgrupper.
7. Alla relevanta handlingar (som dagordningar, protokoll och deltagarinlagor) ska göras tillgängliga antingen i registret eller via en länk från registret till en särskild webbplats. Tillträdet till särskilda webbplatser ska inte vara föremål för användarregistrering eller andra restriktioner. Undantag från offentliggörande ska medges när yppande av handlingen skulle undergräva skyddet för det allmänna samhällsintresset eller privata intressen i enlighet med artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1049/2001<sup>(1)</sup>.

#### Artikel 7

##### Möteskostnader

1. Deltagarna i expertgruppens arbete ska inte ersättas för sina tjänster.
2. Deltagarna i expertgruppens arbete ska få sina utgifter för resor och uppehälle ersatta av kommissionen i enlighet med kommissionens interna regler<sup>(2)</sup>.
3. Kostnaderna ska ersättas inom ramarna för de tillgängliga anslag som fördelats under det årliga förfarandet för tilldelning av medel.

#### Artikel 8

##### Tillämpningsperiod

Detta beslut ska tillämpas i fem år från och med dagen för antagandet.

Utfärdat i Bryssel den 9 mars 2016.

*På kommissionens vägnar*

Miguel ARIAS CAÑETE

*Ledamot av kommissionen*

---

<sup>(1)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1049/2001 av den 30 maj 2001 om allmänhetens tillgång till Europaparlamentets, rådets och kommissionens handlingar (EGT L 145, 31.5.2001, s. 43). Dessa undantag syftar till att skydda den allmänna säkerheten, militära angelägenheter, internationella relationer, den finansiella, monetära och ekonomiska politiken, enskilda personers privatliv och integritet, kommersiella intressen, domstolsförfaranden och juridisk rådgivning, inspektioner/utredningar/revisioner och institutionens beslutsförfarande.

<sup>(2)</sup> Kommissionens beslut C(2007) 5858 av den 5 december 2007 om bestämmelser om ersättning för personer utanför kommissionen som har kallats i egenskap av experter.

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Gastyper och därtill hörande anslutningstryck i enlighet med artikel 2.2 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/142/EG om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen**

(2016/C 94/03)

*(Detta meddelande bygger på uppgifter från medlemsstaterna till kommissionen)*

| Land    | Gasfamilj | Wobbetal (brutto) i   |  | Anslutningstryck i mbar |                   |                   |
|---------|-----------|---|--|-------------------------|-------------------|-------------------|
|         |           | MJ/m <sup>3</sup> eller kWh/m <sup>3</sup><br>(0 °C)        | MJ/m <sup>3</sup> eller kWh/m <sup>3</sup><br>(15 °C)        | Min.                    | Nom.              | Max.              |
| Danmark | FÖRSTA    | 23,60–26,20 MJ/m <sup>3</sup>                               | 22,37–24,84 MJ/m <sup>3</sup>                                | 6 <sup>(1)</sup>        | 8 <sup>(1)</sup>  | 15 <sup>(1)</sup> |
|         | Grupp a   | 6,56–7,28 kWh/m <sup>3</sup>                                | 6,21–6,90 kWh/m <sup>3</sup>                                 |                         |                   |                   |
|         | ANDRA     | 50,76–55,80 MJ/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> | 48,12–52,90 MJ/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>  | 17 <sup>(1)</sup>       | 20 <sup>(1)</sup> | 25 <sup>(1)</sup> |
|         | Grupp H   | 14,10–15,5 kWh/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> | 13,37–14,69 kWh/m <sup>3</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> |                         |                   |                   |
|         | TREDJE    | 76,90–92,10 MJ/m <sup>3</sup>                               | 72,90–87,31 MJ/m <sup>3</sup>                                | 25 <sup>(1)</sup>       | 30 <sup>(1)</sup> | 35 <sup>(1)</sup> |
|         | Grupp B/P | 21,36–25,58 kWh/m <sup>3</sup>                              | 20,25–24,25 kWh/m <sup>3</sup>                               |                         |                   |                   |

<sup>(1)</sup> Inloppstryck för anordningar i mbar.<sup>(2)</sup> Onormala leveransvillkor: Förutsatt att Sikkerhedsstyrelsen (den danska myndigheten för säkerhetsteknik) har godkänt en särskild beredskapsplan som tillåter en onormal leverans, kan Wobbetalet vara mellan 50,04 och 50,76 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C)/13,9–14,1 kWh/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C).<sup>(3)</sup> Det är tillåtet att injicera biogas som uppgraderats till naturgaskvalitet, det vill säga uppgraderad biogas med ett Wobbetal mellan minst 50,76 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C) och högst 55,80 MJ/m<sub>n</sub><sup>3</sup> (0 °C).



## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7952 – Bridgepoint Group/Smyk Group)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2016/C 94/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 23 februari 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Bridgepoint Group Limited (*Bridgepoint*, Förenade kungariket), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar kontroll över följande företag som ingår i *Smyk Group*: Kids International sp. z.o.o. (Polen), Smyk All for Kids SRL (Rumänien), Madras Enterprises Limited (Cypern), Prolex Services Ltd (Cypern), Spiele Max Holding GmbH (Tyskland), E-Commerce Services sp. z.o.o. (Polen), Paritet-Smyk LLC (Ukraina), LLC Smyk Rus (Ryssland), Spiele Max AG (Tyskland), Beteiligungs und Dienstleistungs GmbH (Tyskland), Smyk sp. z.o.o. (Polen), Smyk Global Assets sp. z.o.o. (Polen), Mexvet Enterprises Limited (Cypern) och Smyk Global Assets GmbH (Schweiz) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Bridgepoint: Riskkapitalbolag som specialiserar sig på investeringar i europeiska medelstora företag som är verksamma inom en rad olika sektorer inklusive detaljhandel, företagstjänster, finansiella tjänster, hälso- och sjukvård samt media.
- Smyk Group: Detaljhandelsförsäljning, inklusive internetförsäljning, av produkter för barn, såsom leksaker, barnkläder, produkter och accessoarer för vård av barn/spädbarn.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7952 – Bridgepoint Group/Smyk Group, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett namn på en garanterad traditionell specialitet enligt artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2016/C 94/05)

I enlighet med artikel 26.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> har Ungern förelagt kommissionen<sup>(2)</sup> namnet "Tepertős pogácsa", som är namnet på en garanterad traditionell specialitet (GTS) och som uppfyller kraven i förordning (EU) nr 1151/2012. Namnet "Tepertős pogácsa" har tidigare registrerats enligt Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013<sup>(3)</sup> men utan att användningen av namnet förbehållits för den traditionella garanterade specialiteten enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 509/2006<sup>(4)</sup>, och namnet skyddas för närvarande enligt artikel 25.2 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Mot bakgrund av ovanstående offentliggör kommissionen härmed namnet

**"TEPERTŐS POGÁCSA"**

i syfte att det ska kunna tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Genom detta offentliggörande tillgodoses rätten att göra invändningar i enlighet med artikel 51 förordning (EU) nr 1151/2012 mot att namnet "Tepertős pogácsa" tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i samma förordning.

Om namnet "Tepertős pogácsa" tas upp i registret, i enlighet med artikel 26.4 i förordning (EU) nr 1151/2012, ska den nuvarande produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken offentliggjordes i bilaga II till genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013, anses vara den specifikation som avses i artikel 19 i förordning (EU) nr 1151/2012 för den garanterade nationella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken således ska vara skyddad och användningen av namnet ska vara förbehållen den aktuella produkten.

För fullständighetens skull och i enlighet med artikel 26.2 i förordning (EU) nr 1151/2012, innehåller detta offentliggörande produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken offentliggjordes i bilaga II till genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013<sup>(3)</sup>.

## PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**"TEPERTŐS POGÁCSA"****EG-nr: HU-TSG-0007-0060–27.9.2010****1. Produktspecifikation****1.1 Benämning som ska registreras**

"Tepertős pogácsa"

När produkten släpps ut på marknaden får den märkas med följande angivelse: "magyar hagyományok szerint előállított" (tillverkad i enlighet med ungerska traditioner). Angivelsen ska översättas till övriga officiella språk.

**1.2 Ange om benämningen**

- i sig har en särart,
- uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet.

<sup>(1)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

<sup>(2)</sup> EU No HU-TSG-0107-01404 – 3.12.2015.

<sup>(3)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013 av den 13 november 2013 om införande av en beteckning i registret över garanterade traditionella specialiteter (Tepertős pogácsa [GTS]) (EUT L 303, 14.11.2013, s. 17).

<sup>(4)</sup> Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 93, 31.3.2006, s. 1). Förordningen har upphört att gälla och har ersatts av förordning (EG) nr 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Se fotnot 3.

Adjektivet "tepertős" i benämningen beskriver den "tepertő" (knaprigt fläsk), dvs. de rester som blir kvar efter stekning av fett fläsk. De hackas och utgör i form av en kräm den karakteristiska huvudingrediensen i det runda, välsmakande bakverket.

1.3 *Ange om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006*

- Registrering av benämningen med förbehåll
- Registrering av benämningen utan förbehåll

1.4 *Produkttyp*

Klass 2.3 Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk

1.5 *Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser*

"Tepertős pogácsa" är ett runt, cylinderformat, välsmakande bakverk som kryddas med salt och peppar, med en diameter på 3–5 cm och en vikt på 25–50 g. Det har en mjuk konsistens och innehåller hackat knaprigt fläsk och grisfett och jäses med jäst. Texturen kan vara mör eller flagig (wienerdegsstruktur). Ytan är rödbrun och skårad i rutor. Undersidan är slät och rödbrun. Det innehåller jämnt fördelade bitar av knaprigt fläsk. Den mörre varianten kan brytas i bitar, medan den flagiga varianten har lös struktur i flera lager. Smaken präglas av den stekta knapriga fläsksvålen och är angenämt salt och mildt pepprig. Fettinnehållet är 20–30 % av torrs substansens vikt, och produkten innehåller knaprigt fläsk i en mängd motsvarande 25–40 % av mjölets vikt. Minst 60 % av fett kommer från den knapriga fläsksvålen.

Organoleptiska egenskaper

|               | Mör "Tepertős pogácsa"   | Flagig "Tepertős pogácsa"  |
|---------------|--|--|
| Utseende      | Rund, jämnt cylindrisk   | Rund och cylindrisk, kan "luta" något  |
| Skorpa        | Ovansidan är glänsande, rödbrun och tätt skårad i rutor. Sidan är sandfärgad och matt och undersidan rödbrun och matt. |  |
| Inre struktur | Mör, men inte smulig textur. Bitarna av knaprigt fläsk är jämnt fördelade och lätt brunaktiga.                         | Wienerdegsstruktur, lagren kan separeras och de lätt brunaktiga bitarna av knaprigt fläsk är synliga i lagren. |
| Smak          | Präglad av det knapriga fläskköttet, angenämt salt och mildt pepprig.  |  |
| Arom          | Präglad av det knapriga fläskköttet och grisfettet, pepprig.   |  |

Fysiska och kemiska egenskaper

Fettinnehåll: fettinnehållet i den färdiga produkten är 20–30 % av torrs substansens vikt (m/m).

Saltinnehåll: saltinnehållet i produkten är 4,0 % av torrs substansens vikt (m/m).

1.6 *Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel för vilken benämningen i punkt 3.1 är tillämplig*

Råvaror:

Till krämen med knaprigt fläsk:

- Knaprigt fläsk utan skinn: 70–75 % av krämen, resterna som återstår efter stekning av fett fläsk med lite eller inget kött.
- Ister 25–30 % av krämen, det fett som återstår efter stekning av fett fläsk med lite eller inget kött.
- Beredning av degen: vetemjöl eller speltmjöl, ägg, äggula, mjölk, jäst, vitt vin eller ättika, syrad grädde, salt och peppar.

Det är förbjudet att använda livsmedelstillsatser (t.ex. bakpulver eller konserveringsmedel) vid framställning av "Tepertős pogácsa".

Produktionsmetod:

Beroende på produktionsmetoden kan "Tepertős pogácsa" vara av den flagiga eller den mörra varianten.

Tillverkning av mör "Tepertős pogácsa"

Steg I: beredning av krämen med knaprigt fläsk

Det färska knapriga fläskköttet utan skinn plattas ut med en brödkavel tills inga stora eller grova bitar finns kvar och de stekta bitarna fördelas jämnt i krämen. Den knapriga fläsksvålen får hackas i en hackmaskin som ska vara inställd på det finaste läget.

Krämen och grisfettet blandas med en träslev eller elvisp. Ett viktigt krav är att varken tillsatser, konserveringsmedel, gåsfett, vegetabiliskt fett eller margarin får användas vid beredningen av krämen, utan bara färsk knaprigt fläsk utan skinn.

Industriellt framställd kräm med knaprigt fläsk ska också uppfylla kraven.

Steg II: beredning av degen

Varje kilo vetemjöl rörs med 250–400 gram kräm med knaprigt fläsk till en jämn blandning. En viktig förutsättning för den mörra texturen är att krämen täcker mjölpartiklarna. Alla ingredienser, dvs. mjöl blandat med krämen med knaprigt fläsk, 5 % jäst som aktiverats i mjölk per kilo mjöl, ett ägg, en äggula, 0,02 % vitt vin eller ättika, 2,5 % salt, 0,001 % malen peppar och tillräckligt mycket syrad grädde för att få en relativt hård deg, knådas ihop. Knådningen fortsätter till dess att degen går ihop. Den mörra texturen uppnås inte om degen knådas för länge.

På grund av produktens höga fettinnehåll görs degen av kalla ingredienser och ska vila på en sval plats tills degens inre temperatur är 26 °C. Produktens beskaffenhet innebär att degen också kan läggas i kylskåp vid 5–8 °C i minst tre timmar.

Den jästa och kylda degen kavlas ut fingertjockt och ovasidan skäras med täta vinkelräta och djupa linjer. Detta kan göras med knivar som satts ihop med ett avstånd på 3 mm sinsemellan. Bullarna skärs ut med en bullform som är 3–6 cm i diameter. De ska ha jämn och i möjligaste mån cylindrisk form. Den slutliga formen åstadkoms genom att degen rullas med handflatan. Så många bullar som behövs för att fylla bakplåten placeras nära varandra på bakbordet och penslas med uppvispat ägg med hjälp av en pensel, utan att ägget får rinna ner längs cylindernas sidor. När ägget har torkat på ytan placeras bullarna på plåten med jämna avstånd. De överblivna bitarna kan knådas ihop högst två gånger med minsta möjliga kontakt och kan, när degen fått vila, användas senare.

Bullarna får jäsa i 50–55 minuter och gräddas därefter i 220–240 °C i 12–15 minuter. Sedan är de klara.

Bullarna säljs utan förpackning (i lösvikt) eller förpackade.

Tillverkning av flagig "Tepertős pogácsa"

Steg I: beredning av krämen med knaprigt fläsk

Krämen med knaprigt fläsk bereds på ungefär samma sätt som för den mörra varianten, med den enda skillnaden att man utöver fett och knaprigt fläsk utan skinn tillsätter salt (1,5 % av mjölets vikt) och finmalen peppar (0,001 % av mjölets vikt). Salt tillsätts alltså i detta skede. Om den saltmängd som krävs för att ge bullarna den karakteristiskt salta smaken tillsättes först vid beredningen av degen skulle degen nämligen lösas upp, och wienerdegstrukturen skulle inte åstadkommas.

I detta fall tillsätts 50 %, dvs. hälften, av den fettmängd som ska användas vid beredningen av krämen med knaprigt fläsk till krämen, och den andra hälften till degen.

## Steg II: beredning av degen

Den så kallade grunddegen bereds med det fett som tagits undan vid beredningen av krämen, salt (omkring 1 % av mjölets vikt), 5 % jäst som aktiverats i mjölk per kilo mjöl, 0,02 % vitt vin eller ättika, eventuellt ett ägg, en äggula och tillräckligt mycket syrad grädde för att få en hård, medelelastisk deg som lätt kan kavlas ut.

För denna variant är det viktigt att ingredienserna och krämen med knaprigt fläsk håller låg temperatur, så att krämen kan separera deglagren vid vikningen. Fettet mellan de tunt utkavlade kalla deglagren smälter vid gräddningen och hindrar deglagren från att klibba ihop. Samtidigt övergår vattnet i degen och fettet i ånga och skjuter isär lagren så att produkten kan delas i lager efter gräddningen.

Wienerdegsstrukturen kan åstadkommas på två sätt.

- a) Krämen med knaprigt fläsk bredds ut jämnt på den tunt utkavlade degen, som sedan rullas ihop från ena änden. Rullen får vila i 15–30 minuter och kavlas därefter ut på nytt och rullas ihop i 90 graders vinkel mot den första rullningen. Om denna rotation inte görs kommer bullarna att luta vid gräddningen.
- b) Den färdiga grunddegen kavlas ut tunt och blandningen med knaprigt fläsk bredds ut på ovansidan lika många gånger som degen viks. I detta fall rullas degen inte ihop utan viks i stället (minst tre gånger).

Före den sista utkavlingen får degen vila i minst 15 minuter och kavlas sedan ut fingertjockt (1–2 cm). Ovansidan skäras tätt med vinkelräta linjer och bullarna skärs ut med en form som är 3–6 cm i diameter. Så många bullar som behövs för att fylla bakplåten placeras nära varandra på bakkbordet och penslas med uppvispat ägg med hjälp av en pensel, utan att ägget får rinna ner längs cylindrarnas sidor.

När ägget har torkat på ytan placeras bullarna på plåten med jämna avstånd. De får sedan jäsa i 40–45 minuter och gräddas därefter i 220–240 °C i 8–10 minuter. Sedan är de klara.

Bullarna säljs utan förpackning (i lösvikt) eller förpackade.

### 1.7 Särart hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

De unika egenskaperna hos "Tepertős pogácsa" säkras genom

- huvudingredienserna knaprigt fläsk och grisfett,
- den särskilda degberedningsmetoden,
- fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Huvudingrediensen knaprigt fläsk, som ger produkten dess särskilda egenskaper

De typiska egenskaperna hos "Tepertős pogácsa" säkras av det knapriga fläsk som återstår efter stekning av fett fläsk som innehåller lite eller inget kött. Det knapriga fläskköttet innehåller 12–13 % protein och 82–84 % fett; 60 % av produktens fettinnehåll kommer från fläsket.

Den särskilda degberedningsmetoden

Vid sidan av den möra degen möjliggör användningen av knaprigt fläsk tillverkning av en särskild deg med wienerdegstextur. Det höga fettinnehållet kräver beredning av en kall deg som håller 24–26 °C.

Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Tack vare fettinnehållet på 20–30 % som åstadkoms genom användning av knaprigt fläsk och fett har "Tepertős pogácsa" högre näringsvärde, torkar långsammare och har längre hållbarhet än produkter i samma kategori.

### 1.8 Jordbruksproduktens eller livsmedlets traditionella karaktär

Ordet "pogácsa" (bullar) började användas omkring 1395 och avsåg från början en platt brödkaka som gräddades i aska och kol. I ungerska folksagor kallades den "hamuban sült pogácsa" (brödkakor gräddade i aska). Fram till 1700-talet åt man dessa platta brödkakor som bröd. Dagens mindre, cylindriska, utskurna variant blev populär i Ungern under senmedeltiden. Det var det populäraste bakverket i det ungerska lantköket och gjordes i flera varianter. Dess popularitet har aldrig avtagit sedan dess.

Två omständigheter möjliggjorde utvecklingen av "Tepertős pogácsa": det blev vanligt att steka fett från bacon och knaprigt fläsk blev vardagsmat. Enligt en beskrivning av en adelsfamilj på mellannivå på 1770-talet blev det från 1700-talet vanligt i adelsmäns hushåll att steka bacon och göra knaprigt fläsk. Detta stöds av uppgifter i adelsfamiljers egendomsförteckningar, som visar att fett- eller istertunnor började förekomma på den stora ungerska slätten från 1700-talet. (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (publikation från museet Cegléd Kossuth) Cegléd, 1988, s. 28, 30 Szűcs.) Traditionen att steka fett och användningen av grisfett som daglig föda hos bönder och vid beredning av griskött hos gemene man började antagligen sprida sig från (mitten av) 1800-talet, eftersom fett- eller istertunnor fanns med i bonderregistren i området mellan Donau och Tisza redan på 1850-talet.

Enligt muntliga etnografiska uppgifter från tiden runt sekelskiftet 1900 användes fläsksvål vid tvålframställning i bondehushåll i området kring centrala Tisza, och konsumtionen ökade successivt. Efter grisslakten bakades ofta bullar med färska små bitar av knaprigt fläsk utan skinn. I en etnografisk översikt över 1930-talet nämns bullar gjorda av ojäst och jäst deg, smaksatta med bl.a. knaprigt fläsk (Bátky Zs.: Táplálkozás (Föda) i A magyarság néprajza (Etnografi över ungrarna), Budapest, 1933, s. 100). Det står alltså klart att det i början av 1900-talet blev vanligt att tillsätta knaprigt fläsk till jäst deg.

"Tepertős pogácsa" spelar än i dag en viktig roll i daglig matlagning. Den serveras som en andra rätt tillsammans med soppor som utgör huvudrätt (gulasch, bönsoppa) och serveras till gäster vid möten och konferenser. Den är också populär i hushållen, särskilt vid familjehögtider (bröllop, dop) och helger som jul och påsk. Dessutom serveras den ofta som ett välsmakande tillugg till vin inom lantgårdsturismen. (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet (Traditioner Smaker Regioner, Vol. I), s. 145–147.)

Dess anseende bekräftas i ett antal kokböcker från 1880-talet fram till våra dagar. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Ungersk-fransk kokbok), s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Våra senaste fina konditorivaror), s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Kincses Váncza receptbok), s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Nya tidens andra receptbok), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Vad ska jag laga?), s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Mästerliga ungerska konditorivaror), s. 89, 1973.

### 1.9 Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten

| Särskilda egenskaper  | Minimikrav  | Kontrollmetod och kontrollfrekvens Frekvens                                     |
|-----------------------|---|---|
| fettinnehåll          | — 20–30 % av torrsubstansens vikt<br>— endast grisfett får användas   | Enligt produktbeskrivningen i punkt 3.5, i ett laboratorium var sjätte månad.   |
| knaprigt fläsk (kräm) | — användning av knaprigt fläsk<br>— användning av knaprigt fläsk utan skinn   | På grundval av produktdokumentation eller produktblad, dokumentation per parti. |
| ingredienser          | — enligt produktbeskrivningen i punkt 3.6 (knaprigt fläsk, grisfett, vetemjöl, ägg, äggula, mjölk, jäst, vitt vin eller ättika, syrad grädda, salt och peppar). | På grundval av produktdokumentation eller produktblad, dokumentation per parti. |

| Särskilda egenskaper   | Minimikrav   | Kontrollmetod och kontrollfrekvens Frekvens |
|--|--|---|
| produktens organoleptiska egenskaper (innehåll, smak och arom) | — mör eller flagig wienerdegstextur<br>— smak och arom präglad av det knapriga fläsket samt milt pepprig | Organoleptiskt test varje skift.            |

## 2. Myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av produktspecifikationen

### 2.1 Namn och adress

Namn: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Centrala jordbruksförvaltningsmyndigheten, direktoratet för livsmedels- och fodersäkerhet)

Adress: 1095 Budapest, Mester u. 81, Ungern

Tfn +36 14563010

Fax —

E-post: oevi@oai.hu

Offentlig  Privat

### 2.2 Myndighetens eller organets särskilda uppgifter

Kontrollmyndigheten undersöker om produkten uppfyller de krav som anges i produktspecifikationen.

---











ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**